

Gør det let for dig selv!  
Mad ud af huset !



2014

Himmerlandsfondens Kursus- og Feriecenter

**TRANUMSTRAND**

*Her er det kun stilheden og naturen der råber*

STRANDVEJEN 83. TRANUM STRAND. 9460 BROVST

TLF. 98 23 51 00

[www.tranumstrand.dk](http://www.tranumstrand.dk) - Mail: [info@tranumstrand.dk](mailto:info@tranumstrand.dk)

# Forretter

- |           |  |                  |
|-----------|--|------------------|
| <b>01</b> | <b>Klarsuppe med boller eller aspargessuppe</b><br><i>Serveres med lun flütes</i>  | <b>Kr. 47,00</b> |
| <b>02</b> | <b>Skal med høns i asparges.</b><br><i>Stor butterdejsskal med stuvning af hønskød og asparges.</i>  | <b>Kr. 53,00</b> |
| <b>03</b> | <b>Hønsesalat "Hawaii".</b><br><i>Hjemmelavet hønsesalat anrettet på ananasring. Hertil lun flütes.</i>                                      | <b>Kr. 54,00</b> |
| <b>05</b> | <b>Hvidvins dampet Torskefilet med rejer. friterede porrer</b><br><i>Hertil hummersauce og lun flütes.</i>                                   | <b>Kr. 74,00</b> |
| <b>07</b> | <b>Dampet kold laks med dildcreme.</b><br><i>Portionsanrettet med salat, rejer, kaviar, asparges m.m. Hertil lun flütes.</i>                 | <b>Kr. 77,00</b> |
| <b>08</b> | <b>Serranoskinke</b><br><i>Serveret på bund af salat med rucola, grønne slikasparges hertil basilikum Pesto. Hertil lun flütes</i>           | <b>Kr. 79,00</b> |
| <b>09</b> | <b>Nyrøget laks.</b><br><i>Skiver af ferskrøget laks samt flødestuvet spinat. Hertil lun flütes</i>  | <b>Kr. 77,00</b> |
| <b>10</b> | <b>Fiskesymfoni.</b><br><i>Dampet fisk, laksemousse, skaldyr og røget fisk anrettet på leje af salat. Hertil urtedressing og lun flütes.</i> | <b>Kr. 94,00</b> |
| <b>12</b> | <b>Røget Andebryst</b><br><i>På leje af salat med tranebær og melon, hertil frossen flødepeberrod</i>  | <b>Kr. 93,00</b> |
| <b>14</b> | <b>Røget dyrekølle</b><br><i>Serveres med gratin af rodfrugter, hertil flütes</i>  | <b>Kr. 93,00</b> |
| <b>15</b> | <b>Laksetornedos omrullet med Serrano skinke</b><br><i>Serveres med marinerede urter, røget rogn dressing</i>                                | <b>Kr. 98,00</b> |

## Hovedretter

- 15 Urtegratineret hamburgerryg** **Kr. 107,00**  
*Serveres med årstidens grønsager, hvide kartofler og smør- eller aspargessauce.  
Eller alternativt med hvidløgsflødekartofler og mixed salat.*
- 16 Flæskesteg** **Kr. 107,00**  
*Flæskesteg med rødkål, hvide og brunede kartofler, skysauce og franske kartofler.*
- 17 Svinekam stegt som vildt** **Kr. 110,00**  
*Serveres med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, hvide og brunede kartofler samt vildtflødesauce.*
- 18 Urtebarderet kalkunbryst** **Kr. 110,00**  
*Serveres med små ristede kartofler, årstidens grønsager og estragonsauce.*
- 19 Urtebraiseret kalvesteg** **Kr. 114,00**  
*Serveres med urteflødesauce, små ristede kartofler og sauterede grønsager.*
- 20 Gammeldags oksesteg** **Kr. 114,00**  
*Serveres med bønner, hvide og brunede kartofler, tyttebærsyltetøj og waldorffsalat samt vildtflødesauce.*
- 22 Helstegt oksefilet** **Kr. 160,00**  
*Serveres med stegte kartoffelbåde, årstidens grønsager og sauce bordelaise*
- 23 Helstegt kalvefilet** **Kr. 178,00**  
*Serveres med årstidens grøntsager, små ristede kartofler og svampesauce.*
- 26 Krydderstegt svinekam** **Kr. 115,00**  
*Serveres med ovnbagte grønsager og flødeskysauce*
- 27 Glaseret herregårdsskinke** **Kr. 115,00**  
*Serveres med honning glaserede gulerødder og broccoli, petit kartofler samt Sauce urtebearnaise*

## Det kolde bord

- 55 Smørrebrød min. 12 stk.** **Kr. 38,00**
- 56 Håndmadder min. 12 stk.** **Kr. 28,00**

## Desserter

- 29 Fromager** **Kr. 43,00**  
*Vælg mellem citron, appelsin, ananas, sherry- eller romfromage.*
- 30 Svesketrifli** **Kr. 48,00**  
*Med makroner og vanillecreme*
- 32 Husets hjemmelavede is** **Kr. 47,00**  
*Hjemmelavet flødeis med chokolade, nougat og nødder.  
Serveres med frugtcocktail a`part.*
- 33 Frugtærter** **Kr. 62,00**  
*Jordbær, hindbær, blåbærtærte eller æbletærter med kold flødeskum og creme fraiche.*
- 34 Bagt mandelrand overtrukket med chokolade** **Kr. 68,00**  
*Hertil frisk frugt*
- 36 Nougat/marcipantærte med valnødder** **Kr. 62,00**  
*Hertil kold flødeskum og crème fraiche.*

## Natmad

- 57 Klar suppe med boller eller aspargessuppe** **Kr. 49,00**  
*Serveres med lun flütes.*
- 58 Muligatawny. (Karrysuppe)** **Kr. 53,00**  
*Kraftig karrysuppe med ris og hønsekød. Lun flütes.*
- 59 Sigrids peberfrugtsuppe** **Kr. 58,00**  
*Dejlig flødelegeret peberfrugtsuppe med kalkunbryst. Lun flütes.*
- 61 Lune frikadeller eller kold skinke** **Kr. 58,00**  
*Vælg selv – serveres med kold kartoffelsalat og mixed salat.*
- 63 Tarteletter med 2 slags fyld** **Kr. 58,00**  
*Høns i asparges og skinke med ærter og gulerødder.*
- 64 Biksemad** **Kr. 62,00**  
*Serveres med sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød.*
- 68 Pølsebord** **Kr. 59,00**  
*3 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej. Brød og smør.*

**Bestilling:** *Minimum 12 couverter, ved mindre antal, ring og spørg køkkenet hvad de kan tilbyde.*

## **Hedebuffet**

**Minimum 25 couverter**

*Røget ørred med grøn ravigotte sauce  
Hertil lun flutes  
(Portionsanrettet)*

*Urtemarineret oksefilet  
Glaseret herregårdsskinke  
Pasta i flødesauce m/hvidløg  
Krydrede halve bagekartofler  
Forskellige salater*

*Desserttærter, hindbær og valnødde  
Hertil flødeskum og creme fraiche*

**Pris pr. couvert kr. 242,00**

## **Jægerbuffet**

**Minimum 25 couverter.**

*Røget dyrekølle  
Serveret med gratin af rodfrugter*

*Helstegt oksefilet  
Spareribs  
Svinemørbrad stegt som vildt  
Krydrede kartoffelbåde  
Hvidløgs-flødekartofler  
Årstidens slaw salat  
Forskellige salater  
specialbrød*

*Chokoladetærte med frisk frugt  
Hertil vanillecreme*

**Pris pr. couvert kr. 275,00**

## **Klitbuffet**

**Minimum 40 couverter**

*Fisketallerken med*

*Dampet fisk, laksemousse, skaldyr og røget fisk anrettet på leje af salat.  
Hertil urtedressing og lun flütes.*

*Helstegt oksefilet*

*Farseret kalkunbryst*

*Spareribs*

*Mørbradbøf champignon a la crème*

*Hvidløgs-flødekartofler*

*Marinerede kartoffelbåde med feta og oliven*

*Forskellige salater*

*specialbrød*

*Forskellige dessertkager*

**Pris pr. couvert kr. 348,00**

## **Receptionsbuffet "den lille"**

**Minimum 30 couverter.**

*Gravad laks*

*Tarteletter m/høns i asparges*

*Svinemørbrad m/champignons a la crème*

*Kogt glaseret skinke m/flødekartofler og mix salat*

*Ostefad*

*Brød og kiks*

*Frugttærte*

**Pris pr. couvert kr. 185,00**

## **Receptionsbuffet "den store"**

**Minimum 30 couverter.**

*Røget andebryst*

*Saltbagt laks*

*Hvidvinsdampede blåmuslinger*

*Små vandbakkelser m/salat af røget vildtkød*

*Små vandbakkelser m/salat af fisk*

*Kyllingetærte*

*Urtemarineret oksefilet*

*Helstegt lammekølle*

*Frugttærte*

*Blandede salater*

*Special brød*

*Ostebræt*

**Pris pr. couvert kr. 248,00**

# *Udbringning*

*Mad ud af huset leveres gratis hvis der er over 25 couverter ellers koster det kr. 200,00 at få bragt ud inden for en radius på 30 KM. Spørg efter pris hvis du bor længere væk.*

*Du er også meget velkommen til at hente maden selv.*

Dette menuforslag er gældende fra 01.01.2014  
Der forbeholdes ret til prisændringer, samt aflysning af evt.  
arrangementer ved for få tilmeldinger.  
(Alle priser er inkl. 25 % moms)



*Her finder du os...*



*Velkommen på...*

Himmerlandsfondens Kursus- og Feriecenter

**TRANUMSTRAND®**

STRANDVEJEN 83 . TRANUM STRAND . 9460 BROVST  
TLF. 98 23 51 00 . FAX 98 23 55 99  
[www.tranumstrand.dk](http://www.tranumstrand.dk)